

# Für ausgezeichnete Qualitäten:

## KELLER-MOSTGELATINE

Flüssige Gelatinezubereitung aus Speisegelatine CAS 9000-70-8  
und Kaliumcaseinat CAS 68131-54-4, enthält Sulfite

Art.-Nr. G 154

*Spitzen-  
produkte  
zur  
Getränke-  
behandlung*

*Max F. Keller GmbH  
Einsteinstraße 14a  
D-68169 Mannheim  
Tel. (0621) 3 22 79-79  
Fax (0621) 3 22 79-27  
www.keller-mannheim.de  
info@keller-mannheim.de*

*Qualitätsmanagement  
DIN-ISO 9001:2000*



*Unsere  
Informations-  
schriften beraten  
nach bestem  
Wissen, jedoch  
ohne Rechts-  
verbindlichkeit.*

*Es gelten unsere  
allgemeinen  
Verkaufs- und  
Liefer-  
bedingungen.*

### Produktbeschreibung

KELLER-MOSTGELATINE ist eine aus Speisegelatine und Kaliumcaseinat hergestellte, flüssige Gelatinezubereitung, die nach der EU-VO 2019-934 als Verarbeitungshilfsstoff eingestuft und für die Weinbehandlung zugelassen ist. Die verwendeten Stoffe entsprechen in ihrer Qualität den Anforderungen des OIV-Kodex COEI-1-GELATI bzw. COEI-1-POTCAS. KELLER-MOSTGELATINE ist mit L-Milchsäure und Ammoniumdisulfit stabilisiert. KELLER-MOSTGELATINE enthält die allergenen Zutaten Sulfite und Casein. So behandelte Weine, müssen entsprechend der EU/VO 2019/33 Anhang I gekennzeichnet werden.

### Anwendung

Die Dosage von KELLER-MOSTGELATINE erfolgt entweder zur Maische (z.B. beim Mahlen) oder direkt zum Most, hier jedoch möglichst vor der Vorklärung um so die unterstützende Klärwirkung auszunutzen. Je nach Temperatur und Trubbelastung setzt sich KELLER-MOSTGELATINE nach 2-3 Stunden ab. Wird aus arbeitstechnischen Gründen früher abgetrennt oder separiert, kann es zu einer kleinen Nachflockung kommen.

### Dosage

50-200ml KELLER-MOSTGELATINE je 100kg Maische oder 100l Most. Für gute Verteilung in der Maische oder dem Most sorgen.

### Wirkungsweise

Mit KELLER-MOSTGELATINE ist dazu bestimmt eine frühzeitige Gerbstoffkorrektur im Most durchzuführen. Damit werden Aromen geschont, die im Moststadium noch nicht gebildet worden sind, wie z.B. primär Aromen die während der Gärung entstehen. Damit verbunden ist der Schutz gegen eine spätere Hochfarbigkeit. KELLER-MOSTGELATINE ist ideal, wenn auf Grund langer Maischestandzeiten oder mechanischer Maischebelastungen mit erhöhten Gerbstoffmengen gerechnet werden muss. Die Anwendung von KELLER-MOSTGELATINE reduziert überhöhte Polyphenol- und Catechingehalte. Die frühzeitige Entfernung dieser, im Übermaß störenden Substanzen gewährleistet reintonigere Weine und trägt zu deren geschmacklicher Verbesserung bei.

### Hinweise zur Lagerung

KELLER-MOSTGELATINE kühl und trocken lagern. KELLER-MOSTGELATINE ist mit SO<sub>2</sub> stabilisiert, daher angebrochene Packungen wieder gut verschließen, vor weiterem Luftzutritt schützen und in kürzester Frist aufbrauchen. KELLER-MOSTGELATINE wird durch Frostwirkung unwirksam und muss daher absolut frostsicher gelagert werden.

### Verkaufseinheiten

10kg Kanister;  
25kg Kanister;  
130kg Fass;  
1.000L Container

Gedruckt am: 03.02.22

**Keller**  
*Erfolg durch optimale  
Getränkebehandlung*